



# OFF

PARIS SEINE





**OFF**

*C'est l'histoire d'aventures urbaines  
hors des standards, hors des sentiers battus, nous explorons les villes  
en quête d'espaces à investir ou à transformer,  
pour créer de nouvelles expériences de vie en ville.*

**OFF**

*C'est un terrain de découvertes,  
c'est un nouveau quartier, un nouveau point de vue sur la ville,  
c'est une expérience de vie insolite à Paris, sur la Seine,  
Où chacun vient se nourrir le corps et l'esprit.*

**OFF**

*C'est une manière de vivre,  
qui s'adresse à tous ceux qui ont soif de découverte,  
ceux qui aiment goûter, essayer, tenter, expérimenter,  
ceux pour qui le renouveau est essentiel.*

**OFF**

*De nouveaux points de vue sur la ville et la vie.*



Le **OFF** Paris Seine fait partie de la collection Elegancia Hotels et propose 58 chambres dont 4 suites réparties sur 2 ponts.

*Inédit, vous avez le choix entre Rive Gauche et Rive Droite pour la vue de votre chambre. D'un côté, une perspective insolite sur la vie des quais de Seine et sur le bâtiment historique de la gare d'Austerlitz. De l'autre, une expérience mêlant vie urbaine et vie de Seine avec un défilé de péniches, du lever au coucher du soleil.*

*Les deux suites Horizon, en tête de bateau, sont idéales pour découvrir Paris sous un nouvel angle grâce à leur double exposition dominant la Seine.*

*Maurizio Galante et Tal Lancman signent deux suites : la Sunset entre le mandarine et le cuivré et la Silver aux tons gris argentés.*

***Si vous souhaitez dormir ce soir au OFF, n'hésitez pas à solliciter notre personnel de bord. Nous avons même prévu votre brosse à dent !***

*Le Bar Food est ouvert de 17h30 à 1h (minuit dernière prise de commande) tous les jours. Des soirées sont organisées régulièrement en fin de semaine : découvrez notre agenda sur notre page facebook.*

*Le **OFF** Paris Seine vous reçoit tous les jours, tout au long de la journée et de la soirée, pour vos événements privés & professionnels.*

*Notre équipe commerciale est à votre disposition à l'adresse suivante [events@offparisseine.com](mailto:events@offparisseine.com) pour créer sur mesure vos moments insolites !*





## PETIT-DÉJEUNER

19€

**Tous les jours de 7h à 11h (dernier service à 10H30)**

*Pour bien commencer votre journée parisienne, nous vous proposons, sous forme de buffet, un large choix de produits sucrés et salés faits maison, boissons chaudes et jus de fruits.*

*Parce que chacun vit à son rythme, nous vous servons dès 7h et pour les lève-tard qui ont profité de la vie nocturne parisienne ou qui souhaitent faire la grasse matinée, votre petit déjeuner sera servi jusqu'à 10h30.*

**BIO - SANS GLUTEN - FAIT MAISON**



## BRUNCH

**Samedi et Dimanche de 12h à 15h**

*Notre Chef pâtissière élabore un buffet entièrement fait maison.*

**La sélection salée :**

*Chaussons feuilletés, club suédois, végétarien ou norvégien, burrata, salades de saison, planches fromage-charcuterie, oeufs brouillés et leurs accompagnements. Toutes les boissons chaudes et les jus de fruits sont à volonté.*

**La sélection sucrée :**

*Verrines et salades de saison, tartes, cakes, céréales, entremets, viennoiseries. Du lait de soja et du pain sans gluten sont proposés.*

<b>Classic brunch</b> ( <i>buffet à discrétion</i> )	<b>45€</b>
<b>Kids brunch</b> ( <i>buffet à discrétion</i> )	<b>22€</b>
<b>Aperol brunch</b> ( <i>buffet à discrétion</i> )	<b>55€</b>

**En supplément :**

<b>Omelette</b> ( <i>fromage et/ou jambon</i> )	<b>+8€</b>
<b>Oeuf norvégien</b> ( <i>muffin, oeuf pôché, saumon fumé, sauce hollandaise</i> )	<b>+8€</b>
<b>Oeuf bénédicte</b> ( <i>muffin, oeufs pochés, jambon, sauce hollandaise</i> )	<b>+8€</b>
<b>Oeuf florentin</b> ( <i>muffin, oeufs pochés, épinards, sauce hollandaise</i> )	<b>+8€</b>
<b>Oeuf cocotte</b> ( <i>mouillettes, crème, parmesan, ciboulette</i> )	<b>+8€</b>

*Le gaspillage est contraire aux valeurs du OFF :) mais nous avons confiance en vous !*

Prix nets, service compris



## APERITIFS

Ricard 3cl	6€
Dolin rouge, blanc 7cl	9€
Campari 7cl	9€
Suze 7cl	9€
Kir 7cl	9€
Lillet rouge, blanc 7cl	9€



## SPIRITUEUX

4cl

Yoichi single malt ( <i>whisky japonais, aux arômes fumés et floraux</i> )	15€
Monkey shoulder ( <i>whisky écossais, léger et fruité</i> )	13€
Dalmore 12 years ( <i>whisky écossais, moelleux et épicé</i> )	13€
Lagavulin 16 years ( <i>whisky écossais, puissant et fumé</i> )	16€
Blanton's single barrel ( <i>Bourbon, ample et crémeux</i> )	12€
Coro Coro ( <i>Rhum guatémaltèque, rond et sucré</i> )	11€
Black jamaica ( <i>Rhum jamaïcain, gourmand et végétal</i> )	11€
Sailor Jerry ( <i>Rhum caribéen, puissant et épicé</i> )	12€
Santa Teresa ( <i>Rhum vénézuélien, doux et riche</i> )	17€
Silver Patron ( <i>Tequila, doux et sucré</i> )	13€
Don julio blanco ( <i>Tequila, épicé et fruité</i> )	11€
Hendrick's ( <i>Gin écossais, doux et aromatique</i> )	12€
Bombay Sapphire ( <i>Gin anglais, subtil et parfumé</i> )	11€



## DIGESTIFS

4cl

Merlet Cognac	15€
Get 27	9€
Bailey's	9€
Poire Williams	11€
Calvados	12€
Hennessy V.S	15€
Hennessy X.O	35€



## BIÈRES

Peroni Nastro Azzuro 25cl, 50cl - Pression	7€/12€
Grolsh Weizen 25cl, 50cl - Pression	7€/12€
Meantime London IPA 33cl	8€



## VINS

12cl/75cl

### ROUGE

AOC Cahors Pigmentum, 2016, <i>rond &amp; gourmand</i>	6€/35€
AOC Graves, Villa Bel-Air, 2014, <i>frais &amp; aromatique</i>	8€/48€
AOC La Diligence, Chinon, 2015, <i>ample &amp; soyeux</i>	7€/42€
AOC Crozes-Hermitage, Laurus, 2015, <i>gourmand &amp; frais</i>	58€
AOC Pessac-Léognan, Château La Garde, 2012, <i>vif &amp; épicé</i>	67€
AOC Gevrey-chambertin, Château de Marsannay, 2015, <i>épicé &amp; puissant</i>	95€

### ROSÉ

AOC Côtes de Provence, Minuty, 2016	9€/48€
AOC Côtes de Provence, Magali, 2017	8€/40€
AOC Côtes de Provence, Magali Magnum, 2017, 150cl	80€

### BLANC

AOC Pouilly Fumé, Le Lorient, 2016, <i>rond &amp; note de fruits confits</i>	9€/48€
AOC Petit-Chablis, 2016, <i>souple &amp; fruité</i>	7€/42€
AOC Sauvignon, Les Fumées Blanches, <i>frais &amp; équilibré</i>	6€/36€



## CHAMPAGNES & PROSECCO

12cl / 75cl/ 150cl

Prosecco	10€ /65€
Taittinger Brut	14€/95€/200€



## COCKTAILS

12cl 15€

- TRY AGAIN** (*Vodka Fair, Bailey's, ananas, vanille*)  
**BLUES** (*Rhum Plantation 3 Stars, citron, curacao, ginger beer*)  
**AMARRE-TOI !** (*Vodka Fair, amaretto, ananas, chocolat*)  
**TIKI-TIKI** (*Tequila ocho, passion, coco, citron*)  
**LE GINDARY** (*Gin Citadelle, banane, citron, cranberry*)  
**LA VIE EN ROSE** (*Vodka Fair, crème de pêche, cranberry*)

*Tous les classiques sont disponibles sur demande.* 14€



## MOCKTAILS DU JOUR

20cl 10€



## SOFTS

- Coca Cola, Coca Zéro, Coca light 33cl** 8€  
**Perrier 33cl** 8€  
**Ginger beer 25cl** 7€  
**Tonic 25cl** 8€  
**Redbull 33cl** 8€  
**Jus de fruits 25cl** 8€  
*(orange, tomate, pomme, ananas, abricot, passion, cranberry)*  
**Vittel 25cl** 5€  
**Eau plate Thonon, San Pellegrino 75cl** 7€



## SHOTS

- Vodka Ketel one** 5€  
**Rhum Bacardi silver** 5€  
**Tequila ocho** 5€  
**Whisky black label** 5€



---

## TAPAS

---

**A partir de 18h jusqu'à 23h**

<b>Frites gourmandes</b>	<b>9€</b>
<i>(1 cornets de 200gr de pommes de terre &amp; patates douce)</i>	
<b>Antipasti</b>	<b>14€</b>
<i>(mesclun, légumes marinés, copeaux de parmesan)</i>	
<b>Crevettes panées, mayonnaise wasabi</b>	<b>12€</b>
<i>(7 pièces)</i>	
<b>Gyoza de légumes</b>	<b>10€</b>
<i>(5 pièces)</i>	
<b>Burrata, pousses d'épinard, huile de sésame</b>	<b>14€</b>
<i>(belle burrata de 125gr)</i>	
<b>Tarama à la truffe d'été et blinis</b>	<b>11€</b>
<i>(100gr)</i>	
<b>L'assiette de saumon fumé, beurre de Baratte aux algues</b>	<b>15€</b>
<i>(beurre et citron)</i>	
<b>Poulet saté</b>	<b>14€</b>
<i>(le saté est un condiment à la cacahuète d'Asie du Sud Est)</i>	
<b>Veggie dips</b>	<b>14€</b>
<i>(caviar d'aubergine, guacamole, houmous)</i>	



---

## PLANCHES

---

<b>Saucisson Corse</b>	<b>10€</b>
<b>Planche de charcuterie</b>	<b>14€</b>
<i>(Sélection de charcuteries fines)</i>	
<b>Planche de fromage</b>	<b>20€</b>
<i>(Spécialités de la fromagerie Jean Yves Bordier)</i>	
<b>Planche mixte</b>	<b>32€</b>

---

<b>DESSERT DE NOTRE CHEF PÂTISSIÈRE</b>	<b>12€</b>
<i>(assortiment de 3 pièces)</i>	